



# Oberi kulinarisch

## Restaurant Eulachpark

«Schweizer Küche mit internationalem Flair» ist das Motto unseres familiengeführten **Restaurant Eulachpark**.

Wir, das sind der gelernte Küchenchef Freddy Kaiser und Ehefrau Mette, übernahmen 2020 das Restaurant am Eulachpark in der Halle 710 in Winterthur-Oberhegi und eröffneten es neu. Mit dabei: unsere Söhne Nicklas, der 2020 seine Ausbildung zum Hotel-Kommunikationsfachmann erfolgreich absolviert hat und Tobias, der in der Buchhaltung hilft.

Nach über 35 Jahren Erfahrung in der internationalen Hotellerie und Gastronomie ist es uns ein Bedürfnis, Ihnen eine regionale und saisonale Küche zu bieten, die ausschließlich von Schweizer Herstellern beliefert wird und bevorzugt mit frischen Schweizer Produkten arbeitet. Ein internationaler Hauch darf dabei jedoch nicht fehlen. Unsere Küchenchefin Lisa Göthe setzt dies perfekt um. Durchgehend warme Küche, ein wechselndes Wochen- und Monatsmenü und eine saisonale À-la-Carte Speisekarte sorgen für kulinarische Abwechslung, damit keine Wünsche offen bleiben.

Unser geräumiges Restaurant und der weitläufige Biergarten mit Bar und Lounge laden Sie zum Verweilen und Geniessen ein. Familienfeiern, Events oder grössere Anlässe sind für uns kein Problem, wir bieten für Ihre Bedürfnisse jederzeit eine genussvolle und zufriedenstellende Lösung. Die Halle 710, in der sich unser Restaurant befindet kann mit angemietet werden, so dass noch mehr Platz für Ihre Feier zur Verfügung steht.

Unsere Angebote, die Speisekarten, Öffnungszeiten und aktuelle News können Sie jederzeit unserer Website [www.restaurant-eulachpark](http://www.restaurant-eulachpark) entnehmen. Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihre Familie Kaiser und das Eulachpark-Team

### Züri Gschnätzlets

Zutaten für 1 Portion:  
150g Kalbsgeschnetzeltes  
(von der Huft)  
Salz & Pfeffer  
Rapsöl 5g  
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. und scharf ansautieren und beiseite stellen.

Sauce  
10 g Butter  
3 g Echalotten  
35 g Champignon, fein geschnitten  
20 g Weisswein  
50 g Demi-Glace  
100 g Vollrahm  
Salz & Pfeffer  
In den derselben Pfanne Butter erhitzen und die gehackten Echalotten und die Champignons darin andünsten. Mit Weisswein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Demi-Glace und Vollrahm auffüllen, abschmecken.  
Das Fleisch in der Sauce erwärmen ohne es aufzukochen und anrichten.